REVUE DE VITICULTURE

LA COULURE ET LA TAILLE

La coulure et le millerandage proviennent soit de défauts inhérents à la fleur, soit de conditions peu favorables à son développement. Les défauts de la fleur peuvent être innés, et consister dans l'absence ou dans l'imperfection de quelque organe essentiel, ou bien accidentels et se ramener à un développement incomplet par suite d'une température ou d'une nutrition défectueuse. Les conditions qui empêchent la nouaison des fleurs sont :

a) Un mauvais temps, trop froid, trop chaud ou orageux.

b) L'absence d'un pollen fécondant et vigoureux.

Habituellement, un cas de coulure ne peut être attribué à un seul de ces facteurs. Certaines variétés, il est vrai, comme l'Ohanez ou le Hunisa coulent

Fig. 1. — Hunisa, taille courte, pas d'enlèvement de fleurs.

ou millerandent presque complètement si elles sont limitées à leur seul pollen, mais elles constituent plutôt une exception parmi les variétés de vinifera.

Un cas plus usuel est celui de Muscat d'Alexandrie. Ce cépage coule et millerande presque toujours plus ou moins et partout où on le cultive, c'est-à-dire dans presque toutes les régions viticoles du monde à l'exception des plus froides. Les causes en paraissent multiples. En premier lieu, ce Muscat est très sensible

Fig. 2. — Hunisa, taille longue ; deux tiers des grappes de fleurs enlevées avant la chute des capuchons.

aux intempéries et son pollen est, dans l'ensemble d'une vitalité inférieure. Par ailleurs, il produit des fleurs en telle abondance qu'il s'ensuit une concurrence excessive pour les moyens de vivre. Les fleurs sont, en conséquence, mal nourries et faibles.

Or, c'est justement avec des variétés très coulardes comme celles-ci que la taille très longue, accompagnée d'une sévère ablation de grappes entières lors de la floraison, suivant la méthode que nous pratiquons à la vigne expérimentale de Davis (1), donne les résultats les plus frappants.

(1) Voir *Revue*, n° 1810, page 154.

Les photographies que nous montrons ici : deux d'un cep de Muscat d'Alexandrie et deux d'un cep de Hunisa, sont typiques. Comme on voit, le fruit des deux vignes taillées court n'a aucune valeur comme raisin de table ou de séchage. Neuf dixièmes des grains de Hunisa sont des millerands et on peut voir l'effet de la coulure et du millerandage sur le Muscat. Au contraire, les deux vignes qu'on a taillées à long bois et dont le nombre des grappes a été diminué de deux tiers par l'enlèvement de fleurs, portent des grappes et des grains voisins de la perfection.

Ce contraste s'explique suffisamment, il nous semble, par des différences dans la nourriture de la vigne et de ses fleurs.

Il a été démontré par nous que la quantité de feuilles varie en sens inverse de

Fig. 3. — Muscat d'Alexandrie, taille courte, pas d'enlèvement de fleurs.

la sévérité de la taille. Des vignes taillées à plusieurs longs bois ont produit une quantité de feuilles deux fois plus grandes que des vignes taillées à coursons. En outre, la production de feuilles par les vignes taillées à coursons a été plus tardive. De sorte que dans la première semaine de mai, les vignes à long bois portaient de 3 à 5 fois plus de feuilles que les vignes à coursons.

Il résulte de ceci, non seulement que la taille longue permet le développement d'une plus grande quantité de feuilles, mais aussi que cette grande quantité agit pendant une période plus longue. Des vignes de Muscat d'Alexandrie taillées à long bois possédaient autant de feuilles le 20 juin que des vignes pareilles mais taillées à coursons n'en possédaient avant le 15 octobre.

Evidemment donc, les vignes taillées à long bois profitent d'une nourriture plus abondante. Ceci se traduit par une augmentation dans la croissance totale de la vigne, en premier lieu dans celle de la partie foliaire, l'organe de nutrition, et aussi dans celle des autres parties, y compris les fleurs et la récolte.

On trouve dans ces faits une explication bien nette de la réussite des moyens

que nous avons employés pour prévenir la coulure et le millerandage. La méthode se base sur deux principes :

1° La taille longue, ainsi que nous venons de le montrer, renforce la vigne en lui permettant un plein développement de tous ses organes.

2° Il y a concurrence entre toutes les parties de la vigne. Si le nombre des fleurs est excessif pour la grandeur de la vigne ou pour sa nutrition, il y aura de la coulure, du millerandage et des petits raisins de mauvaise qualité.

FIG. 4. — Muscat d'Alexandrie; taille longue.
Deux tiers des grappes de fleurs enlevées avant la chute des capuchons.

Pour prévenir la coulure, il faut donc :

1° Des mesures qui renforcent la vigne dans toutes ses parties, et particulièrement dans les organes floraux, grâce à une nourriture plus complète. Parmi les mesures que l'on peut prendre à cet effet, la taille longue est celle dont l'application est la plus générale et la plus efficace.

2° Une réduction du nombre des fleurs dans une proportion en rapport avec la nourriture disponible.

Cette méthode nous a réussi parfaitement dans tous nos essais, excepté dans les cas de variétés à pollen défectueux.

Pour ceux-ci, il faut en outre l'application de pollen fécondant d'une autre variété.

Frédéric T. BIOLETTI et A.-J. WINKLER,
University of California, Berkeley, California.

CANCER VEGETAL ET POTASSIUM (1)

A cause de certaines analogies avec le cancer animal, les recherches sur le cancer végétal, dû au *Bacterium tumefaciens* Smith et Townsend, présentent un grand intérêt.

Appelé par M. le Professeur Ducuing, Directeur du Centre anti-cancéreux de Toulouse, à suivre cette question dans ses services, j'ai voulu étudier l'influence du milieu. Ce sont les premiers résultats de mes recherches que je désire faire connaître à l'Académie, comme suite au travail que vient de publier M. le Dr Maire Amero sous le titre « Cancer et engrais chimiques » (2). L'auteur, que je cite, car il traduit l'opinion la plus courante du monde médical, écrit ceci : « L'ensemble des recherches que nous avons entreprises après beaucoup d'autres, permet d'arriver aux conclusions suivantes : Il existe des rapports étroits entre l'activité karyokinétique et la teneur en potassium des tissus néoplasiques. Plus la teneur des tissus cancéreux est élevée en potassium, plus l'on a affaire à un degré de malignité plus grande des tumeurs dans leur évolution clinique ».

Cette action du potassium sur les phénomènes de cancérisation peut s'expliquer par la radio-activité de ce métal.

Dans certains milieux médicaux, on a une tendance à incriminer au point de vue cancer, l'emploi des engrais potassiques.

Le Dr Maire Amero essaye de démontrer la légèreté de ces accusations, en soulignant avec juste raison, que les variations de richesse en potasse entre les diverses plantes entrant dans l'alimentation humaine ont une amplitude beaucoup plus grande que les faibles augmentations de richesse en potassium, observées dans certains cas, à la suite de l'apport d'engrais potassiques.

Les essais que j'ai entrepris, me permettent de penser en outre, que contrairement à ce que l'on pourrait supposer d'après ce qui précède, la carence de potassium peut favoriser l'activité karyokinétique du *Bacterium tumefaciens*.

J'ai cultivé des géraniums, dans du sable de rivière à peu près stérile. Les pots ont été divisés en trois séries et ont reçu différents engrais le 13 mars 1931.

La série C a été fertilisée avec du sulfate d'ammoniaque et du superphosphate (Carence de potasse).

La série B a reçu du sulfate d'ammoniaque, du superphosphate, du chlorure de potassium et du chlorure de magnésium. La série A du sulfate d'ammoniaque, du superphosphate, du chlorure de potassium et de la chaux vive.

Les engrais ont été apportés aux doses suivantes :

Sulfate d'ammoniaque : 1 gr. 5 par pot ;
Superphosphate : 1 gr. 5 par pot ;

(1) Note présentée par M. P. Viala à l'Académie d'agriculture (Séance du 13 janvier 1932).
(2) Annales agronomiques, n° 6, novembre-décembre 1931.

Chlorure de potassium : 1 gr. 5 par pot ;
Chlorure de magnésium : 2 gr. 5 par pot ;
Chaux vive : 2 gr. par pot.

Le 8 juin 1931, des inoculations avec une culture de 24 heures de *Bacterium tumefaciens* ont été faites sur tous les pots des 3 séries.

Contrairement à mes espérances, ce sont les pots de la série A, sans engrais potassique qui ont fourni les tumeurs les plus bourgeonnantes et les plus gros-

Fig. 5. — A, engrais complet plus chaux ; B, engrais complet plus chlorure de magnésium ; C, carence de potasse (à côté de la lésion, une pièce de 25 centimes pour montrer son importance).

ses de beaucoup. La photographie ci-jointe, faite le 15 octobre, montre la différence impressionnante qu'il y a entre les tumeurs obtenues sans potasse et celles correspondant aux pots à engrais complets.

Mon élève M. Margulis, préparateur de chimie à l'Institut agricole, a effectué le dosage de l'acide phosphorique (Méthode Villiers et Borg) et celui de la potasse (Méthode Garola et Braun) dans les plantes complètes des 3 séries. Voici les résultats obtenus pour cent de matière sèche.

	Série C	Série B	Série A
	—	—	—
P^2O^5	0 gr. 458	0 gr. 497	0 gr. 336
K^2O	2 gr. 93	»	3,36

Les plus importantes tumeurs correspondent aux tissus les moins riches en potassium. La carence de potasse n'a pas exalté ou a moins exalté que le Mg l'absorption de l'acide phosphorique qui aurait pu être incriminé, mais qui ne saurait l'être.

Il y a deux ans, en collaboration avec le Dr Olga Miletsky, du centre anticancéreux de Toulouse, nous avions fait des essais de fertilisation et de contamination avec *B. tumefaciens*, dans les corbeilles de géraniums du centre agricole. Nous avions apporté sur certaines parties du chlorure de potassium (3 gr. par pied), sur d'autres du chlorure de magnésium (3 gr. par pied), sur d'autres

de la chaux vive (4 gr. par pied). Par rapport aux témoins, nous n'avons pas observé de différences, ni dans le nombre des inoculations réussies, ni dans l'importance des tumeurs. L'addition d'engrais potassique n'avait pas favorisé le développement des tumeurs. Dans la parcelle ayant reçu de la chaux vive, quelques tumeurs avaient cependant un développement exceptionnel. On peut se demander, étant donné l'essai précédent, si la chaux n'avait pas agi en gênant l'assimilation de la potasse.

J'ai des expériences en cours qui permettront, je l'espère, de préciser la question et de contrôler les résultats précédemment acquis.

Pour expliquer l'action paradoxale de la carence de potassium dans mes essais, on ne saurait dire que le potassium gêne le développement du *Bacterium tumefaciens*. On sait, en effet, que le milieu utilisé par Abel Berthelot (1), contenant entre autres, pour 750 cm^3 d'eau distillée, 2 gr. de Po^4KH^2, 0 gr. 25 de No^3K, 0 gr. 50 de SO^4K^2, est un milieu sur lequel le *B. tumefaciens* se multiplie très abondamment en conservant son pouvoir pathogène.

Les recherches de M. et Mme Magrou, faisant suite à la découverte de Gurwitsch, ont montré que le *B. tumefaciens* exerçait une action mitogénétique à distance. Il s'agit vraisemblablement d'une action par rayonnement.

On peut imaginer que les radiations émises par le potassium, à certaines doses convenables, neutralisent l'action mitogénétique du *B. tumefaciens*, qu'il y a entre la bactérie et le potassium un antagonisme radio-physiologique analogue à celui qui existe, d'après les expériences de Zwardemaker, Hamburger, Gunsburg, etc., entre les sels de potassium et ceux du radium. La vérification d'une pareille hypothèse est susceptible d'être fertile en conséquences.

Louis Rives,

Maître de conférences d'Agriculture à la Faculté des Sciences
Professeur à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse.

ACTUALITÉS

A propos du blocage. — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — A propos du Berlandieri × Riparia 8 B de Teleki (A. Teleki). — Superficie des vignes en production. — Déclarations séparées des vins blancs.

A propos du blocage. — Le *Journal des Contributions indirectes* du 6 janvier a publié l'intéressante opinion suivante qui renseignera très utilement nos lecteurs sur les répercussions de cette mesure, prise, dit-on, en application de la loi du 4 juillet 1931 :

« Le blocage d'une partie de la récolte des vins, ordonné par le décret du 19 décembre dernier, a causé une certaine surprise tant dans le monde du commerce que dans celui de la viticulture. A s'en tenir aux termes précis de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 qui prévoient l'intervention de décrets de blocage,

(1) Abel Berthelot, Sur un milieu convenant particulièrement à la culture du B. tumefaciens (Bull. Soc. Chimie biolog., t. XII, n° 1er janvier 1930, p. 109).

lorsque les prévisions de récolte laissent craindre une surproduction dangereuse pour le marché, on ne pouvait, en effet, guère s'attendre à voir paraître un décret de ce genre au lendemain du jour où les résultats, tout au moins approximatifs de cette récolte, étaient connus. D'autre part, en raison de l'importante quantité de vin (près de 5 millions d'hectolitres dans l'ensemble) que permettront d'absorber les deux distillations obligatoires (art. 10 de la loi du 4 juillet 1931 et loi du 19 avril 1930 remise automatiquement en vigueur en exécution de la loi du 19 décembre de la même année), il est permis de se demander si, malgré son total de 73 millions d'hectolitres, la récolte de 1931 peut réellement prendre place au nombre de ces récoltes pléthoriques dont l'écoulement normal, par le libre jeu de la loi de l'offre et de la demande, semble impossible.

Ce n'est pas trahir un secret que de dire que dans la Commission interministérielle de la viticulture, l'Administration avait très nettement plaidé l'inutilité du blocage pour cette année-ci. A l'appui de cette thèse, les arguments ne manquaient pas ; ils n'ont point prévalu et la majorité de l'assemblée — majorité comprenant les représentants des consommateurs — s'est prononcée en sens contraire. Il ne reste plus maintenant au service qu'à assurer l'exécution des décisions prises, et dans la pratique, la tâche ne sera pas toujours aisée.

Au sujet du mécanisme même de l'opération, le décret est suffisamment explicite.

En ce qui concerne les vins en provenance de l'étranger, il suffira de totaliser les réceptions successives faites par les négociants à la suite d'importations directes. Dès que le chiffre de 400 hectolitres sera atteint, d'ici au 30 septembre, une partie de la marchandise devra être immobilisée jusqu'au moment où sera pris un décret de déblocage ou que soit votée une nouvelle disposition législative fixant la destination qui doit être donnée à ces vins otages. Le blocage n'est d'ailleurs pas limité aux vins proprement dits ; il s'applique à tous les liquides qui répondent à la définition fiscale du vin, et, en particulier, aux moûts mutés autrement qu'à l'alcool.

A l'égard des vins produits en France et en Algérie, il est tout d'abord nécessaire de rechercher quels sont les récoltants soumis à la mesure. Ce sont, en règle générale, les particuliers qui, dans une exploitation distincte, au sens du décret du 1er août 1931, ont obtenu plus de 400 hectolitres, et les sociétés qui, dans l'ensemble de leurs exploitations, ont réalisé ce minimum de production — mais, comme dans tous les textes qui sont le résultat de compromis, les exceptions sont nombreuses.

En premier lieu figurent les vins qui bénéficient d'une appellation d'origine, soit en vertu des anciens décrets de délimitation, quel que soit le rendement à l'hectare, soit à la suite d'une déclaration souscrite au plus tard le 31 décembre 1925 lorsque le rendement à l'hectare ne dépasse pas 40 hectolitres. Cette différence entre les vins à appellation a été introduite pour la première fois dans la législation, afin de mettre un terme au foisonnement des appellations qui surgissent de toutes parts et risquent fort d'absorber une très notable partie de la récolte (1).

En second lieu, le législateur s'est préoccupé des viticulteurs que la nature s'était chargée de bloquer elle-même en réduisant leur récolte. Lorsque comparativement à la moyenne des trois années précédentes, il apparaît une diminution de moitié imputable à la gelée, à la grêle, ou à un ouragan, existe une exemption totale de blocage, même si le rendement à l'hectare est supérieur à 100 hectolitres. L'exemption est également acquise, quand des événements quelconques ont entraîné une diminution d'au moins 40 % ; mais il faut, dans ce cas, que le rendement à l'hectare ne dépasse pas 100 hectolitres. Un récoltant, victime d'un orage et qui a obtenu 101 hectolitres à l'hectare, sera donc exonéré du blocage s'il a perdu 51 % de sa récolte, mais il y demeurera soumis si la perte n'est que de 49 %.

(1) Une distinction de même nature ne figure pas dans la loi du 19 avril 1930 relative aux achats d'alcool de vin par l'Etat. Ne sont pas tenus à des livraisons les producteurs des vins déclarés sous appellation d'origine, alors même que la déclaration serait postérieure à 1925 et que le rendement à l'hectare excéderait 40 hectolitres.

Une fois découverts les récoltants assujettis, il suffit d'appliquer à leur récolte totale, avec la distinction d'usage entre particuliers et sociétés, le barème établi par le décret. Nous croyons savoir à ce sujet qu'une tendance se fait jour pour demander qu'un abattement de 400 hectolitres soit uniformément accordé à tous les intéressés.

Du moment, dit-on, où la loi ne fait peser la sujétion que sur les producteurs de plus de 400 hectolitres, il est équitable de ne frapper les assujettis qu'à partir de cette limite. Il serait injuste d'immobiliser 28 hectolitres chez le récoltant de 401 hectolitres, alors que celui qui a obtenu 399 hectolitres demeurerait indemne de toute charge. Si l'on se plaçait sur le terrain du sentiment, l'argument ne manquerait certainement pas de valeur ; mais l'application des lois ne se fait pas avec du sentiment ; elle est dictée par les textes en vigueur. Or, ni la loi, ni le décret n'autorisent à consentir un abattement quelconque. Sans doute, la conséquence que l'on dégage peut sembler choquante : mais l'inconvénient est inséparable de toutes les mesures fixées par paliers. Avec le même raisonnement, le viticulteur qui a obtenu 1.001 hectolitres ne manquera pas de se plaindre d'être tenu à la conservation de 90 hectolitres, alors que s'il avait récolté 1.000 hectolitres seulement, sa prestation serait limitée à 70 hectolitres. Et le viticulteur touché par la loi sur la distillation d'avril 1930 ne viendra-t-il pas, se fondant sur le même principe, demander qu'une déduction de 500 hectolitres soit accordée ? La réclamation serait tout aussi fondée et, s'il fallait accueillir ces requêtes, on aboutirait à ce paradoxe que des lois votées pour répondre à des besoins déclarés absolus, resteraient à peu près sans emploi, faute de clientèle.

Quelque étonnement s'est manifesté en voyant que le blocage était doublé, avec maximum de 50 %, pour les viticulteurs qui demeurent tenus de livrer de l'alcool en vertu de la loi d'avril 1930. On ne s'explique pas ce traitement spécial. L'explication est cependant bien simple : la distillation libère du blocage ; le décret du 19 décembre 1931 n'aurait donc pas atteint, ou n'aurait atteint que dans une mesure insignifiante, les récoltants qui n'ont pas répondu, l'année dernière, à l'appel amiable de l'Etat ; auraient seuls été victimes ceux qui avaient fait des livraisons volontaires. Des précautions spéciales s'imposaient donc pour éviter cette conséquence démoralisante, et il a paru que le seul moyen efficace consistait à adopter une sorte de forfait. A la vérité, la méthode conduira parfois à des injustices. Si un viticulteur donné est soumis, au taux normal, à un blocage de 300 hectolitres et qu'il doive livrer 300 hectolitres de vin sous forme d'alcool, sa situation sera tout à fait normale par suite du doublement ; il ne conservera en définitive que 300 hectolitres de vin. Mais, si la distillation obligatoire ne doit absorber que 100, 150 ou 200 hectolitres, la majoration de 50 % entraînera une surcharge de 200, 150 ou 100 hectolitres. C'est évidemment regrettable, surtout quand il s'agit de récoltants qui ont déjà fourni volontairement une partie de leur alcool et demeurent simplement redevables d'un reliquat, parfois assez faible. Cette situation illustre d'une manière frappante l'inconvénient — expressément signalé à la Commission interministérielle — de faire coïncider le blocage avec la reprise des fournitures d'alcool. A l'heure actuelle, il semble assez difficile de remédier au mal ; cela deviendra peut-être possible par la suite quand sera connu le chiffre réel des quantités devant demeurer bloquées après les distillations forcées ; si ce chiffre dépasse 3 millions d'hectolitres, l'administration pourra peut-être en usant de la faculté que lui laisse l'article premier du décret dans son dernier alinéa, ramener à la quantité exacte qui doit être distillée par chacun, la quantité résultant de la majoration de 50 %.

En outre, on s'est demandé quelle était la situation des assujettis au blocage suivant qu'ils avaient, a) totalement vidé leurs caves, notamment en expédiant leur récolte à l'état de vendanges ; b) vendu tout ou partie de leur récolte tout en la conservant dans leurs chais jusqu'à retiraison par l'acheteur ; c) gardé uniquement le vin nécessaire à leur consommation familiale. Comme le blocage consiste, en fait, à fermer la cave du viticulteur pour empêcher la sortie de la quantité de vin qui doit être conservée, il est bien évident que, si la sortie a déjà eu lieu, on ne peut plus rien fermer ; dans le premier cas, aucune mesure n'est à

prendre, et l'on ne peut rien demander au producteur. Dans le second cas, l'administration n'a ni le pouvoir ni les moyens d'examiner la situation des vins qui se trouvent dans les caves. Du moment où d'après la balance des disponibilités et des sorties, il reste en magasin une quantité quelconque de vin, cette quantité est immobilisée à concurrence de celle résultant de l'application du barème. On n'a pas à se préoccuper de savoir si le vin était déjà vendu ou non, payé ou non, ou si des arrhes ont été versées. Pour le même motif, il ne saurait être question de rechercher si le stock restant est indispensable pour les besoins de la consommation familiale.

On s'inquiète, de divers côtés, du sort réservé aux moûts qui ont servi à préparer les vins doux naturels ou les mistelles. A défaut de toute disposition spéciale à ces produits, ils ne peuvent qu'être placés sous la règle commune. Sans doute, il est pour le moins bizarre qu'une mesure destinée à régulariser le marché des vins de consommation courante aboutisse à préjudicier à des boissons de choix qui ont une destination toute particulière. Mais comme la loi contient une énumération assez longue des emplois qui libèrent du blocage (concentration des moûts, distillation, envoi en vinaigrerie, ou à l'étranger), il est bien difficile de procéder par extension. Nous pensons, toutefois, que par distillation on pourrait entendre « production d'alcool » ; or, comme les mistelles sont soumises au régime de l'alcool, les moûts qui ont servi à les fabriquer suivraient le sort des vins dirigés vers l'alambic.

Enfin, la question s'est posée de savoir si les opérations de concentration de moûts, de distillation, d'exportation ou d'envoi en vinaigrerie faites avant le 19 décembre dernier, pourraient être considérées au regard du blocage. Une réponse affirmative n'est pas douteuse, à la condition, cependant, que ces opérations aient porté sur des vins de la dernière récolte. Sans doute, après que la déclaration totale a été faite, il est matériellement impossible de savoir si des vins distillés ou exportés proviennent de la dernière récolte ou au contraire des stocks, lesquels ne sont pas sujets au blocage. Mais avant accomplissement de cette formalité, même durant la période des vendanges, un contrôle peut avoir lieu. Il est évident, en particulier, que si un viticulteur du Midi ou de l'Algérie avait distillé en septembre, avant toute déclaration partielle de récolte, cette distillation ne saurait être prise en considération. Il va sans dire, au surplus, que les opérations à envisager sont celles faites par le viticulteur, à l'exclusion absolue des acheteurs agissant comme intermédiaires : on ne saurait admettre sans faciliter un fructueux trafic de bons de déblocage, qu'un marchand en gros fasse imputer à ses fournisseurs récoltants des distillations ou des exportations qu'il aurait réalisées lui-même. »

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous venons d'avoir des pluies qui ont été bien accueillies, dans notre région, par les viticulteurs. Il n'avait pas plu depuis plus d'un mois. Les semailles et les plantations se trouvent bien de cette eau bienfaisante.

La température est normale pour la saison, mais très irrégulière, avec des vents variables, tantôt humides, tantôt secs.

Les labours se font mieux après les dernières pluies, qui ont été abondantes dans certaines régions du Languedoc.

En ce moment, les travaux ne sont pas avancés et seraient bientôt en retard, si des intempéries ou des pluies venaient encore les interrompre dans le courant de ce mois.

Il est utile maintenant d'activer la taille. Les vignes taillées après les gros froids se comporteront mieux que celles qui étaient déjà taillées au moment où la température est descendue à —10°, chose très rare en Languedoc méditerranéen.

A la taille, choisir et laisser sur pied les sarments fructifères et bien équilibrés destinés à fournir les greffons au moment des greffes de printemps.

Nous constatons que l'emploi des engrais est un peu en retard. Peut-être les fumures seront moins abondantes que les années précédentes. Il ne faudrait

pourtant pas négliger les vignes qui n'ont pas été fumées depuis deux ans, si l'on ne veut pas perdre le travail qu'on y fait.

Pour les viticulteurs qui sont décidés à fumer, nous leur recommandons de ne pas trop retarder à employer leurs fumiers et engrais, sauf pour les composés azotés, qui peuvent attendre jusqu'en mars.

Les fumiers chauds et pailleux sont nuisibles en été si on les emploie trop tard, et surtout s'il ne pleut pas à la fin du printemps.

Pendant les étés secs, les vignes fumées en retard sont fortement éprouvées. L'année dernière, certains viticulteurs l'ont malheureusement constaté à leur détriment.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés ont été assez fréquentés, mais sans l'affluence des précédents.

Au lieu de traiter des affaires, on y parle du statut de la viticulture et des derniers décrets, qui ne sont pas clairs.

Les cours se maintiennent et se raffermissent même, parce que la propriété résiste. Elle ne veut pas vendre aux prix offerts par le commerce qui serait disposé à faire des achats. En résumé, le calme est complet, parce que le commerce et la propriété s'observent. Aux derniers marchés, les commissions de la cote n'ont pas fait de nouvelle cotation.

Les vins blancs continuent à être délaissés et se vendent moins cher à la propriété que les vins rouges. C'est une anomalie qui ne se comprend pas, puisqu'il se boit beaucoup de vin blanc dans les restaurants. Et on le paie toujours au moins 0 fr. 50 de plus par bouteille. Il faudra bien pourtant que cette situation des vins blancs se modifie.

La Région bordelaise, qui envoyait autrefois ses vins blancs en Amérique, et venait même en acheter en Languedoc, les propose maintenant dans toutes les régions de la France, à des prix très bas. Les vins blancs dits de Bordeaux ayant une renommée mondiale, les débitants ou les restaurateurs préfèrent acheter les vins sur lesquels ils peuvent coller l'étiquette d'origine. A prix égal, les vins de Bordeaux ordinaires s'écouleront toujours bien plus vite que les vins blancs du Languedoc, excellents aussi, mais n'ayant aucune appellation d'origine. Aussi, tous les viticulteurs qui récoltent des vins blancs en Languedoc les ont en cave, parce qu'il n'y a pas de demandes. Les vins grecs leur sont nuisibles.

Enfin, on constate malheureusement que le fameux statut de la viticulture n'a pas produit sur les cours les effets qu'on en attendait. Si les propriétaires viticulteurs n'avaient pas fermé leurs caves pour ne pas accepter les offres faites par le commerce, les cours ne se seraient pas relevés. S'il y a fermeté et tendance à la hausse, c'est simplement parce que le propriétaire ne veut pas vendre aux prix offerts. Malheureusement, quelques viticulteurs, surtout dans les régions qui ont été éprouvées par les intempéries les années précédentes (grêle, gelée au Mildiou), ont grandement besoin de fonds pour faire leurs cultures. Ceux-là sont quelquefois obligés de vendre aux prix offerts.

En ce moment, le commerce achèterait, si on voulait l'alimenter aux prix qu'il propose.

Il est vrai que le grand manitou de la viticulture a fait une campagne contre les prix de vente au détail, qui étaient trop élevés d'après lui. On a baissé, ce sera difficile de relever. Le commerce de gros ou les grandes maisons d'alimentation n'offrent à la propriété que les prix qui sont en rapport avec les cours au détail, pour ne pas être concurrencés par ceux qui avaient fait des achats assez importants au moment des plus bas prix.

Comme nous l'avons toujours dit, on a tort de s'adresser toujours à l'Etat depuis quelque temps, et de vouloir tout faire réglementer.

Dans le commerce libre, le jeu de l'offre et de la demande, la concurrence qui s'exerce toujours, suffisent pour équilibrer les cours des denrées. Et c'est bien plus naturel que la réglementation à outrance et l'immixion de l'Etat en toutes choses. Nous courons droit vers l'étatisme, qui nous conduit au collectivisme tant désiré par certain parti politique au service duquel se trouve celui

que la C. G. V. a investi des pouvoirs les plus étendus pour défendre la viticulture et le vin.

Si l'on veut aussi que les cours se relèvent, il ne faut pas que les propriétaires récoltants aillent, dans les villes, vendre directement leur vin aux consommateurs à des prix très bas, parce qu'ils n'ont pas à supporter les charges lourdes et multiples des commerçants.

Les polémiques continuent, sur les journaux politiques, au sujet des derniers décrets pris par le ministre de l'Agriculture, en conformité des décisions adoptées par la Commission interministérielle.

Ce sont ces polémiques qui alimentent et enveniment les conversations sur les marchés tenus dans nos villes méridionales toutes les semaines.

Certain journal politique régional n'insère que les communiqués tendant à défendre le statut et les décrets. Sur tous les autres journaux, il y a des polémiques assez vives.

Des protestations s'élèvent aussi contre la constitution des commissions extra-parlementaires ou interministérielles, au sein desquelles la région méridionale, qui produit à elle seule plus des deux tiers de la production française, n'est pas ou presque pas représentée, ainsi que nous l'avons déjà dit.

C'est pour cette raison que le Syndicat de la C. G. V. Montpellier-Lodève proteste de son exclusion à la commission interministérielle de la Viticulture, ainsi qu'au Comité de propagande du vin.

Les députés de notre région ont été aussi exclus. Tout cela, parce qu'un homme ne veut avoir autour de lui que de ses créatures dévouées.

Les lourdes charges continuent à peser sur le vin. La viticulture sera longtemps la vache à lait du Trésor public, aussi longtemps que des politiciens collectivistes, qui ne possèdent aucun pied de vigne, seront chargée de la défendre.

E. F.

A propos du Berlandieri × Riparia 8 B. — M. André Teleki nous écrit, à propos de ce que nous avons publié dans notre N° 1958 sur cet hybride porte-greffe :

Le Berlandieri × Riparia Teleki 8 B a été élevé et sélectionné par *mon père*, M. Sigismond Teleki, propriétaire-viticulteur à Villany, mort en 1910, entre 1896-1900, et il a été employé originairement en Europe centrale, spécialement pour la reconstitution de terrains *très calcaires*, contenant jusqu'à 60 % de carbonate de chaux, et non pas dans les terrains non calcaires ou à teneur moyenne en carbone de chaux. Dans ces terrains fortement calcaires, notre porte-greffe a un développement excellent et donne une fructification abondante et régulière au greffon. Il est supérieur de ce point de vue, à notre avis, à tous les Berlandieri × Riparia connus jusqu'à cette époque, et comme, en dehors de sa résistance au calcaire, il a aussi une végétation luxuriante, une maturité extrêmement précoce du bois et une excellente reprise au greffage et en pépinière, les viticulteurs de l'Europe centrale l'ont préféré à tous les autres hybrides de Berlandieri..

Ce n'est que plus tard qu'on a commencé à l'employer dans les terrains non calcaires et à teneur moyenne de carbonate de chaux, où il se développe aussi très bien. Mais son emploi est surtout indiqué dans les terrains calcaires dosant jusqu'à 60 % de carbonate de chaux. Donc, malgré ses caractères de Riparia, ce porte-greffe résiste aussi bien au calcaire que les 161/49, 420 A, 33 E, etc..., ce qui est justement le caractère le plus remarquable de cette obtention.

Le numéro 5 A (sélectionné parallèlement par l'inspecteur Kober, qui lui a donné la dénomination 5 BB) a un aoûtement du bois encore plus précoce que le 8 B. Cependant, il paraît que sa résistance au calcaire est un peu moindre que celle du 8 B. Le 5 A (5 BB) aoûte son bois en même temps et parfois aussi plus tôt que le Riparia. Aussi sa culture en pieds-mères est possible avec succès jusqu'à la limite septentrionale extrême de la viticulture (Rhénanie, Pologne, Champagne, etc.). — A. Teleki.

SUPERFICIE DES VIGNES EN PRODUCTION

	1931	1930
	hectares	hectares
Ain	12.052	8.541
Aisne	584	551
Allier	7.782	7.358
Alpes (Basses-)	4.041	3.310
Alpes (Hautes-)	2.127	1.968
Alpes-Maritimes	4.389	4.853
Ardèche	19.798	17.986
Ardennes	3	1
Ariège	3.295	3.298
Aube	3.227	2.707
Aude	123.509	118.856
Aveyron	9.474	7.062
Bouches-du-Rh.	33.173	30.230
Calvados	»	»
Cantal	72	57
Charente	28.029	27.697
Charente-Infér.	43.696	43.154
Charente	28.029	27.697
Cher	5.462	5.841
Corrèze	2.359	2.436
Côte-d'Or	10.091	11.208
Côtes-du-Nord	»	»
Creuse	»	»
Dordogne	39.302	41.821
Doubs	261	96
Drôme	13.923	13.535
Eure	1	1
Eure-et-Loir	36	37
Finistère	»	»
Gard	81.065	78.347
Garonne (Haute-)	27.750	26.623
Gers	48.508	48.770
Gironde	133.241	133.317
Hérault	190.299	185.796
Ille-et-Vilaine	1	2
Indre	7.762	8.146
Indre-et-Loire	28.625	27.586
Isère	18.812	17.589
Jura	4.218	4.120
Landes	13.635	13.841
Loir-et-Cher	21.978	22.799
Loire	10.598	10.219
Loire (Haute-)	1.762	1.896
Loire-Inférieure	27.092	25.786
Loiret	6.278	6.582
Lot	15.059	13.983
Lot-et-Garonne	33.723	36.169
Lozère	1.182	1.200
Maine-et-Loire	29.319	28.552
Marne	8.281	7.979
Marne (Haute-)	752	609
Mayenne	30	17
Meurt.-et-Moselle	964	681
Meuse	199	162
Morbihan	122	107
Moselle	591	516
Nièvre	2.533	1.797
Nord	»	»
Oise	»	»
Orne	»	»
Pas-de-Calais	»	»
Puy-de-Dôme	11.385	10.495
Pyrénées (Bass.-)	8.947	8.452
Pyrénées (Haut.)	5.816	5.297
Pyrénes-Orient.)	70.091	67.431
Rhin (Bas-)	5.852	5.711
Rhin (Haut-)	7.830	7.703
Rhône	23.503	23.494
Saône (Haute-)	632	455
Saône-et-Loire	21.297	21.489
Sarthe	1.820	1.537
Savoie	7.770	7.808
Savoie (Haute-)	1.839	1.808
Seine	1	1
Seine-Inférieure	»	»
Seine-et-Marne	197	169
Seine-et-Oise	127	142
Sèvres (Deux-)	5.304	5.411
Somme	»	»
Tarn	32.062	30.318
Tarn-et-Garonne	21.395	20.488
Var	58.016	58.154
Vaucluse	35.753	30.682
Vendée	16.646	16.262
Vienne	16.780	17.189
Vienne (Haute-)	163	188
Vosges	368	301
Yonne	5.673	5.242
Totaux pour la France	1.440.333	1.402.019
Algérie		
Alger	106.188	95.811
Oran	213.941	155.248
Constantine	24.717	19.925
Territoires du Sud	1	1
Totaux pour l'Algérie	344.877	270.985

DÉCLARATIONS SÉPARÉES DES VINS BLANCS

Nous donnons ci-après les quantités de vins blancs de la récolte 1931 déclarées dans chaque département, en application de la loi du 4 juillet 1931 :

	Hectolitres		Hectolitres
Ain	104.217	Loiret	76.313
Aisne	15.477	Loire-Inférieure	609.169
Allier	35.853	Lot	540
Alpes (Basses-)	1.337	Lot-et-Garonne	126.130
Alpes (Hautes-)	53	Maine-et-Loire	369.131
Alpes-Maritimes	2.062	Marne	287.966
Ardèche	6.517	Marne (Haute-)	380
Ardennes	11	Mayenne	253
Ariège	232	Meurthe-et-Moselle	2.906
Aube	39.104	Meuse	590
Aude	49.733	Morbihan	3.981
Aveyron	7.611	Moselle	7.693
Bouches-du-Rhône	55.695	Nièvre	23.123
Cantal	199	Puy-de-Dôme	12.602
Charente	822.370	Pyrénées (Basses-)	118.794
Charente-Inférieure	971.544	Pyrénées (Hautes-)	77.392
Cher	42.699	Pyrénées-Orientales	14.406
Corrèze	1.564	Rhin (Bas-)	296.491
Côte-d'Or	56.375	Rhin (Haut-)	399.360
Dordogne	290.223	Rhône	30.522
Doubs	534	Saône (Haute-)	728
Drôme	8.618	Saône-et-Loire	301.867
Eure	12	Sarthe	7.522
Gard	97.079	Savoie	112.660
Garonne (Haute-)	4.738	Savoie (Haute-)	50.675
Gers	723.658	Seine-et-Marne	3.045
Gironde	2.031.104	Seine-et-Oise	371
Hérault	670.616	Sèvres (Deux-)	44.332
Ille-et-Vilaine	21	Tarn	234.515
Eure-et-Loir	221	Tarn-et-Garonne	9.087
Indre	40.103	Var	75.429
Indre-et-Loire	161.941	Vaucluse	71.614
Isère	35.526	Vendée	405.821
Landes	266.938	Vienne	284.753
Jura	25.966	Vienne (Haute-)	866
Loire	5.386	Yonne	100.696
Loire (Haute-)	794		
Loir-et-Cher	260.631	Totaux pour la France...	10.998.015

Sorties, consommation et stocks des vins à fin décembre 1931. — Le *Journal Officiel* du 17 janvier indique des chiffres sur lesquels nous reviendrons : sorties : 3.964.215 hectolitres ; consommation taxée : 3.922.494 hectolitres. Stocks du commerce : 13.504.807 hectolitres. — AUROIS.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 140 francs ; 9°, 140 à 155 fr. ; 10°, 160 à 170 fr. ; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus ; 9°, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 580 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 francs ; 2es crus, 2.500 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges nouveaux, Mâcon 1res côtes, de 300 à 350 fr. Mâconnais, 250 à 280 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Mâcon, 1res côtes, 550 à 650 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 200 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 650 à 750 fr. ; Gros plants, de 225 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 7 fr. 30 à 10 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 25 à 9 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50. Distillerie, 6 fr. 20 à 6 fr. 50.

MIDI — *Nîmes (17 janvier 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 ; Montagne, de 10 fr. à 11 fr. » ; Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 740 fr. à 750 fr. ; trois-six de marc 86°, de 650 à 660 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 640 à 650 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (18 janvier). — Vins rouges, 8 à 11°, de 75 fr. à 105 fr. l'hecto logés. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°. » à » fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, » à » fr. Esprit de marc à 86°, » fr.

Béziers (18 janvier). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (16 janvier). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. 75 à 10 fr. » le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (14 janvier). — Vins de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (16 janvier). — De 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré.

Narbonne (14 janvier). — Vins rouges, 9 » à 10 fr. 50 le degré. Vins rouges supérieurs, 10 à 11°.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin, de 280 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 240 à 280 fr. — Nouveaux : H.-Rhin, 120 à 160 fr. ; B.-Rhin, 70 à 90 fr. ; Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr. ; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de » à » fr. ; Kirsch, de » à » fr. ; Mirabelle, de » à » fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 156 fr. à » fr. »; orges, 76 fr à 88 fr.; escourgeons, 84 fr. à 88 fr.; maïs, 66 fr. » à 70 fr. »; seigle, 89 fr. » à 93 fr. »; sarrasin, 84 fr. à 89 fr.; avoines, 90 fr. à 99 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 65 fr. 15 à » fr. ». Buenos-Ayres, 31 fr. 30 à 32 fr. 37. Chicago, 51 fr. 20 à 53 fr. 75. — Sons, 55 fr. à 62 fr. — Recoupettes, de 43 à 48 fr.; remoulages, de 62 à 70 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 90 à 100 fr.; sterling, 70 à 80 fr.; Rosa, 118 à 120 fr.; Nouvelle du Midi, 210 à 225 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 195 fr. à 220 fr.; foin, 165 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 580 à 625 fr.; Féveroles, de 74 à 78 fr.; luzerne, de 550 à 600 fr.; sainfoin, 260 à 300 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 219 fr. » à 219 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 15 fr. ». — Veaux, 6 fr. 50 à 19 fr. ». — Moutons, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. 50. — Longe, de 8 fr. » à 14 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 97 fr. » à 98 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 106 fr. à 107 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 98 fr. » à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 102 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé,** 60 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 400 à 475 fr. — Citrons, 280 à 400 fr. — Mandarines d'Algérie, 250 à 360 fr. — Oranges d'Algérie, 175 à 225 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. — Poires communes, 100 à 350 fr. — Poires de choix, 800 à 1.400 fr. — Raisin du Midi, 800 à 1.450 fr. — Figues sèches d'Algérie, 200 à 400 fr. — Tomates d'Algérie, 380 à 400 fr. — Noix, 300 à 500 fr. — Marrons français, de 200 à 300 fr. — Haricots verts d'Algérie, 850 à 1.000 fr. — Haricots sec, 150 à 360 fr. — Choux-fleurs, de 150 à 400 fr. le cent. — Endives françaises, 120 à 300 fr. — Laitues du Midi, 90 à 135 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE